Mungkin kamu ada yang penasaran, kalau kuliah Ilmu Gizi di IPB itu belajar apa aja sih? Sebelumnya sudah dibahas beberapa mata kuliah yang akan kamu pelajari kelak. Jika kamu belum membacanya, kamu bisa membaca artikel sebelumnya terlebih dahulu ya. Jika sudah, sekarang kita lanjutkan untuk membahas mata kuliah berikutnya.

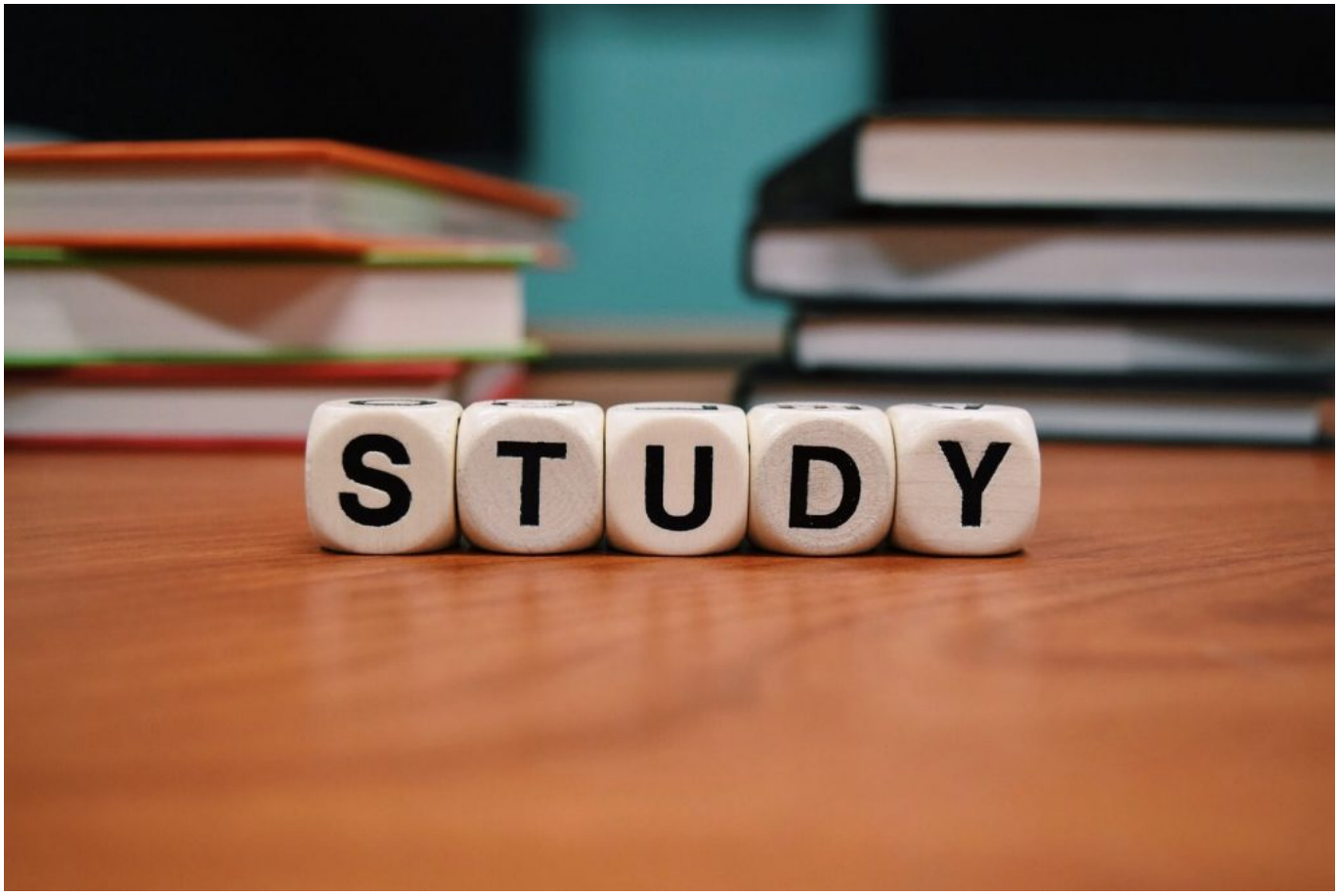

Photo by Pixabay on Pexels.com

Mata Kuliah Ilmu Gizi IPB #Part 5

1. Bioetika

Jika kamu ingin melakukan suatu penelitian, kamu harus memperhatikan etika dalam melaksanakan penelitian. Itulah mengapa mahasiswa Ilmu Gizi perlu belajar mengenai bioetika. Mata kuliah ini membahas mengenai konsep, definisi, dan ruang lingkup bioetikaa, *ethical clearance* dan *informed consent* penelitian dan intervensi gizi, serta aplikasi bioetik pada riset dan pelayanan gizi masyarakat.

Download dari situs https://wirahadie.com

Selain itu, dibahas juga mengenai kode etik profesi gizi meliputi kewajiban umum, kewajiban terhadap klien, masyarakat, teman seprofesi dan mitra kerja, profesi dan diri sendiri, serta penetapan pelanggaran terhadap kode etik profesi gizi.

2. Percobaan Makanan

Jika kamu ingin mengambil mata kuliah ini, kamu harus lulus dari mata kuliah Metode Statistika dan mata kuliah Kulinari dan Gizi. Mata kuliah ini terdiri dari kelas kuliah dan kelas praktikum. Dalam kelas kuliah, kamu akan belajar mengenai prinsip-prinsip percobaan dalam pengembangan produk makanan dalam upaya perbaikan status gizi melalui makanan.

Tahapan-tahapan yang kamu pelajari mulai dari tahapan pengembangan produk baru, perancangan percobaan, optimasi produk, sifat fungsional bahan pangan, fortifikasi pangan, pangan fungsional, pengendalian mutu dan keamanan makanan, serta penilaian organoleptic.

Saat praktikum, kamu akan berlatih untuk membuat percobaan membuat produk makanan atau memodifikasi makanan. Percobaan ini sebelumnya harus ditentukan rancangan percobaannya dan formulanya.

Setelah itu, kamu bersama kelompokmu membuat produk makanan tersebut untuk diuji secara organoleptik. Di akhir praktikum, akan ada pameran produk makanan yang kamu buat bersama kelompokmu untuk melihat respon dari mahasiswa lainnya.

3. Manajemen Jasa Makanan dan Gizi

Jika kamu bercita-cita untuk mempunyai restoran sendiri atau menjadi *Quality Control/ Quality Assurance*, mata kuliah ini sangat penting untuk dipelajari. Namun, sebelumnya kamu harus lulus dari mata kuliah Ilmu Gizi Dasar dan mata kuliah Kulinari dan Gizi. Mata kuliah Manajemen Jasa Makanan dan Gizi atau biasa disingkat MJMG, terdiri dari kelas kuliah dan kelas praktikum.

Dalam kelas kuliah, kamu akan belajar mengenai prinsip-prinsip dan aplikasi manajemen dalam pelayanan makanan dan operasinya serta penerapan prinsip-prinsip ilmu gizi; manajemen mutu dan keamanan pangan dalam pengembangan; dan pengelolaan usaha pelayanan makanan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan yang aman,

Download dari situs https://wirahadie.com

sehat, bergizi sesuai dengan selera dan kebutuhan gizi konsumen atau tujuan institusinya.

Materi ini sangat penting bagi calon ahli gizi untuk menerapkan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) baik di Rumah Sakit maupun jasa makanan lainnya.

Saat praktikum, kamu akan dibagi menjadi beberapa kelompok. Dalam satu kelompok akan menerima tema makanan yang akan digunakan sebagai praktek penyelenggaraan makanan. Bisa makanan khas daerah atau makanan dari negara tertentu.

Kemudian, akan ditunjuk menjadi direktur, bagian keuangan, bagian perencanaan, bagian produksi, bagian persiapan, bagian marketing, dan masih banyak lagi. Disini kamu akan mempraktekkan secara langsung bagaimana berjalannya sebuah jasa makanan yaitu restoran. Praktikumnya seru sekali lho.

4. Ekonomi Pangan dan Gizi

Walaupun sebagai mahasiswa Ilmu Gizi, kamu juga harus belajar tentang ekonomi. Tahukah kamu bahwa jika masyarakat yang mengalami masalah gizi dapat menyebabkan kerugian bagi negara? Oleh karena itu, penting untuk mempelajari mata kuliah ini. Namun, sebelumnya kamu harus lulus dari mata kuliah Analisis Data Pangan dan Gizi terlebih dahulu.

Berdasarkan buku Panduan Program Pendidikan Sarjana IPB, mata kuliah ini membahas mengenai hubungan antara peubah ekonomi dengan peubah konsumsi pangan dan gizi; hubungan timbal balik antara pembangunan ekonomi dan perbaikan gizi; kebijakan ekonomi, pertanian dan pangan serta pengaruhnya terhadap konsumsi pangan dan gizi; menghitung garis kemiskinan dan kebutuhan hidup minimum, prinsip-prinsip minimalisasi biaya konsumsi pangan, analisis kelayakan program pangan dan gizi, serta pengukuran dampak ekonomi masalah gizi.

5. Perencanaan Pangan dan Gizi

Mata kuliah ini mengharuskan kamu lulus dari mata kuliah Analisis Data Pangan dan Gizi terlebih dahulu. Mata kuliah Ekonomi Pangan dan Gizi sangat menarik lho untuk dipelajari. Di dalam kelas kuliah, kamu akan belajar mengenai perencanaan program pangan dan gizi wilayah yang mencakup analisis situasi, analisis penyebab dan prioritas masalah, analisis kebutuhan, perumusan rencana strategi serta rancangan implementasi dan advokasi program pangan dan gizi wilayah dalam kerangka sistem ketahanan pangan dan gizi

Download dari situs https://wirahadie.com

sebagai bagian integrasi pembangunan nasional maupun daerah.

Saat praktikum di kelas, kamu bersama kelompokmu akan belajar mengenai perencanaan program gizi dalam suatu wilayah. Ibaratnya kamu seperti seorang gubernur yang harus menganalisis dan membuat program bagi wilayahmu. Kamu harus menganalisis apa saja yang dihasilkan atau bahan pangan apa yang diproduksi di wilayahmu, bahan pangan apa saja yang biasanya dikonsumsi, kendala dalam distribusi makanan, status gizi masyarakat, dan masih banyak lagi.

6. Kuliah Kerja Profesi Bidang Gizi Masyarakat

Di akhir semester 6, kamu akan mengikuti kuliah kerja profesi (KKP) bidang gizi masyarakat. Mata kuliah yang menjadi prasyarat bagi KKP ini adalah mata kuliah Penilaian Status Gizi dan mata kuliah Pendidikan Gizi. Saat KKP, kamu dapat mengajukan daerah tempat kamu melakukan KKP. Kelompok akan dibagi bersama dengan mahasiswa dari jurusan lainnya. Selama menjalani KKP, kamu membuat program terkait gizi untuk daerah tersebut.

7. *Internship Dietetics*

Internship dietetics terdiri dari dua yaitu bidang manajemen makanan dan bidang dietetik. Dalam *internship* bidang manajemen makanan, kamu harus lulus dari mata kuliah Manajemen Jasa Makanan dan Gizi terlebih dahulu. Kamu akan belajar langsung di bagian Instalasi Gizi Rumah Sakit mengenai manajemen makanan di sana. Mulai dari penerimaan bahan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, dan masih banyak lagi.

Sedangkan *internship* bidang dietetik, kamu akan bertemu dengan pasien langsung. Kamu akan melaksanakan *skrining* gizi, pengukuran status gizi, melakukan wawancara terkait pola dan kebiasaan makanan, memberikan diet sesuai dengan penyakit yang diderita, sampai dengan evaluasi. Disinilah kamu akan belajar menjadi ahli gizi yang bekerja di rumah sakit.

Nah, itulah mata kuliah yang akan kamu pelajari jika kamu kuliah Ilmu Gizi di IPB. Sekarang kamu sudah tahu kan apa saja mata kuliahnya? Yuk persiapkan dirimu. Jangan lupa bagikan informasi ini kepada teman-temanmu. Semoga bermanfaat.

Download dari situs https://wirahadie.com